



Käseplauschabend für Gruppen jeweils November bis März

Grüezi und herzlich willkommen in der StadtAlp

Gemeinsam ankommen, draussen am Feuer anstossen und anschliessend im warmen ChäsChalet gemütlich zusammensitzen: So könnte Ihr Käseplauschabend bei uns aussehen. Wir servieren Raclette und Fondue auch zum Teilen, begleiten Sie bei der Auswahl von Apéro, Vorspeise und Dessert und stimmen den Ablauf auf Ihre Gruppe ab.

Dieses Angebot ist für Gruppen mit einer einheitlichen Bestellung ab 15 Personen gedacht. Wählen Sie die individuellen Angebote, die zu Ihrem Anlass passen; gerne besprechen wir auch individuelle Wünsche mit Ihnen.

So könnte Ihr Abend aussehen

Ankommen im Alpengarten oder Heuboden. Auf Wunsch begrüßen wir Ihre Gäste draussen bei der Feuerschale. Ein Flammkuchen-Apéro und ein Glas Glühwein schaffen einen entspannten Einstieg; Getränke werden separat verrechnet.

Genuss im ChäsChalet. Nach dem Apéro wechseln Sie ins gemütliche Chalet. Raclette und Fondue oder gar kombiniert kommen auf den Tisch, sodass sich Ihre Gäste nach Herzenslust bedienen und miteinander teilen können.

Den Abend ausklingen lassen. Ein leichtes Sorbet oder ein weiteres Dessert aus unserer Karte rundet den Abend ab. Eine Tischordnung, Ansprachen und ein Rahmenprogramm sind nach Absprache möglich.

Speisen und Preise

Wählen Sie das passende Angebot für Ihre Gruppe – Käseplausch, Fondue- oder Raclette. Die gewählten Leistungen und der definitive Preis werden in Ihrer persönlichen Offerte festgehalten.

Apero – auch gedeckt draussen als Welcome möglich

Flammkuchen – Chalet Art für 4-5 Pers. Geeignet,	p. Pers..	8.00
Aperoplatten – Div. Trockenfleisch, gebackene Crevetten, Schinkengipfeli		
Käseküchlein, Käse und Gemüse, Rinds- und Thontatar, geräucherter		
Lachs - alles schön mundgerecht gediegen angerichtet	p. Pers.	17.00
Visperplatten – Div. Trockenfleisch, Käse, Gemüsesticks, Ei		
Hiesig und urchig	p. Pers.	13.00



Vorspeisen

Bunt gemischte Salatschüssel mitten auf den Tisch	12.00
Alpengartensalat – Mischsalat mit Melonen und Trauben	14.00
Hüttensalat – Bunter Blatt- und Nüsslisalat mit Speck und Ei	15.00
Rindstatar mit BriocheToast Vorspeise	22.00
Curry-Kokos-Mango-Suppe (auch vegan erhältlich)	13.00
Kürbiscrème-Suppe (November-März)	13.00

Hauptgänge

Käseplausch: Raclette & Fondue	38.00
--------------------------------	-------

Höhlengereifter Gourmetraclette von der Käserei Seiler OW mit Kartoffeln und «Saurem» kombiniert mit Fondue Moitié-Moitié alternierend für zwei Personen. So kann gegenseitig «voneinander gegessen» werden.

Raclette:	36.00
-----------	-------

Höhlengereifter Gourmetraclette von der Käserei Seiler OW mit Kartoffeln und «Saurem»

Fondue:	35.00
---------	-------

Fondue Moitié-Moitié Vacherin-Gruyère 300gr. P.Pers.
Brotwürfel

Beilagen: reichen jeweils für ca 4 Personen

Ananas	9.00	
Birnen	9.00	
Landjägerwürfel	11.00	
Rohschinken	12.00	
Gemüsebouquet	8.00	
Je nach Zusammenstellung, geschätzt pro Person		9.00

Alternativen für einzelne Spezialisten - Tellerservice:

Randenküchlein auf Karotten-Linsen-Püree mit Grillgemüse mit Pommes (vegan)	36.00
Schwiizer Cordonbleu vom Schwein mit Gemüsebouquet und Pommes	41.00
Entrecôte Swiss Premium Angus, Kroketten und Gemüsebouquet	57.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit Röschi	53.00
Senneburger Rind-Kalb mit Pommes	33.00



Desserts

Sorbettrilogie – Dreierlei Sorbets mit Früchten, geht immer	14.50
Schokoküchlein mit Flüssigkern und Vanilleglace, garantiert Flüssig	15.50
Alpenzauber – ApfelconFit mit Crumble und Vanilleglace, unser Hit	16.00

weitere Dessert bieten wir aus unserer Bankettkarte an

Für Gäste mit anderen Wünschen

Gerne bieten wir nach Vorbestellung Alternativen an: Weitere Möglichkeiten für beispielsweise Allergiker besprechen wir gerne persönlich mit Ihnen. Bitte melden Sie Allergien und Unverträglichkeiten frühzeitig.

Getränke und Gestaltung

Weine und weitere Getränke wählen Sie aus unserer Getränkekarte. Beispielsweise passen die Luzerner Cuvée «Hellgelb» (75 cl, CHF 52.00) oder der Liano von U. Cesari (75 cl, CHF 72.00). Getränke sind im Speisenpreis nicht enthalten.

Individuelle Dekoration, Giveaways, Technik für Ansprachen und passende Unterhaltung sind nach Absprache möglich. Wir beraten Sie gern, was für Ihre Gruppengrösse und den gewünschten Ablauf sinnvoll und technisch möglich ist.

Gut zu wissen

Personenzahl. Das Angebot gilt ab mindestens 15 Personen. Die definitive Zahl teilen Sie uns spätestens fünf Tage vor dem Anlass mit; sie bildet die Grundlage für die Verrechnung.

Anreise. Für Ihre Gäste stehen rund 40 Gratisparkplätze bereit. Auch die Anreise mit Car, mit ÖV Bahn wie Bus ist problemlos möglich; die Haltestellen liegen in Gehweite. Einen Anfahrtsbeschreibung finden Sie auf stadtalp.ch.

Zugänglichkeit. Rollstühle und Kinderwagen sind willkommen. Eine entsprechend zugängliche Toilette sowie ein Wickeltisch sind vorhanden.

Rechnung und Verlängerung. Bezahlung auf Rechnung oder eine allfällige Vorauszahlung vereinbaren wir vorgängig. Eine Verlängerung ist nach Absprache möglich; der Ansatz beträgt CHF 250.00 pro angebrochene Stunde.

Haben Sie einen Wunschtermin oder bereits eine ungefähre Gästezahl? Erzählen Sie uns von Ihrem Anlass. Wir erstellen Ihnen gerne eine persönliche Offerte.

Herzliche Grüsse

Roger Jenni & Team